

# 権八の宴会

## 宴会コース

3,500円

(税込3,850円)

あさりと水菜のサラダ  
Salad

海老真丈揚げ～柚子チリソース～  
Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

鯖の西京味噌炙り焼き  
Miso Glazed Spanish Mackerel

炭焼き三種盛り-  
Skewers (3 kinds)

- ・特製つくね串  
Ground Chicken Stick
- ・鶏もも串  
Chicken Thigh
- ・野菜串  
Vegetables

天ぷら三種盛り合わせ  
Assorted Tempura (3 kinds)

手打ち蕎麦  
"Soba" Buckwheat Noodles

## 権八コース

5,500円

(税込6,050円)

前菜二種  
Assorted Appetizer (2 kinds)

旬のカルパッチョ  
Carpaccio

海老真丈揚げ～柚子チリソース～  
Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

鯖の西京味噌炙り焼き  
Miso Glazed Spanish Mackerel

炭焼き三種盛り-  
Skewers (3 kinds)

- ・黒毛和牛串  
Kuroge Wagyu
- ・鶏もも串  
Chicken Thigh
- ・野菜串  
Vegetables

手打ち蕎麦  
"Soba" Buckwheat Noodles

甘味  
Dessert

## 特選コース

8,000円

(税込8,800円)

前菜三種  
Assorted Appetizer (3 kinds)

お造り三種盛り合わせ  
Assorted Sashimi (3 kinds)

海老真丈揚げ～柚子チリソース～  
Fried Shrimp Dumpling with Yuzu Chili Sauce

銀鱈の西京味噌炙り焼き  
"Gindara" Miso glazed black cod

炭焼き三種盛り-  
Skewers (3 kinds)

- ・本マグロの中トロ串  
Tuna Belly with Wasabi and Grated Daikon Radish
- ・鶏もも串  
Chicken Thigh
- ・野菜串  
Vegetables

黒毛和牛ステーキ  
Premium Beef Steak

天ぷら三種盛り合わせ  
Assorted Tempura (3 kinds)

手打ち蕎麦  
"Soba" Buckwheat Noodles

甘味  
Dessert

+ 500円 (税込550円)

お造り三種盛り合わせ  
Assorted Sashimi (3 kinds)

+ 500円 (税込550円)

天ぷら三種盛り合わせ  
Assorted Tempura (3 kinds)

+ 500円 (税込550円)

旬のカルパッチョ  
Carpaccio

飲み放題プラン

Free Flow Drink Menu  
お一人様/The price is for 1 person

+ 1,500円  
(税込1,650円)

120分制 (90分ラストオーダー) for 2 hours (90 min last call)

アサヒスーパードライ Asahi SUPER DRY	シャンディガフ Shandy Gaff	焼酎 (芋・麦) Shochu (Imo /Mugi)	梅酒 Plum Wine	日本酒 (冷酒・熱燗) Japanese Sake(Hot/Ice)
ワイン (赤・白) Wine (Red /White)	ハイボール Highball	ウーロンハイ Oolong Tea Hai	緑茶ハイ Green Tea Hai	レモンサワー Lemon Sour
グレープフルーツサワー Grapefruit Sour	ジントニック Gin and Tonic	カシスソーダ Cassis Soda	緑茶 Green Tea	烏龍茶 Oolong Tea
コーラ Cola	ジンジャーエール Ginger Ale	グレープフルーツジュース Grapefruit Juice		

権八  
GON PACHI

権八 渋谷